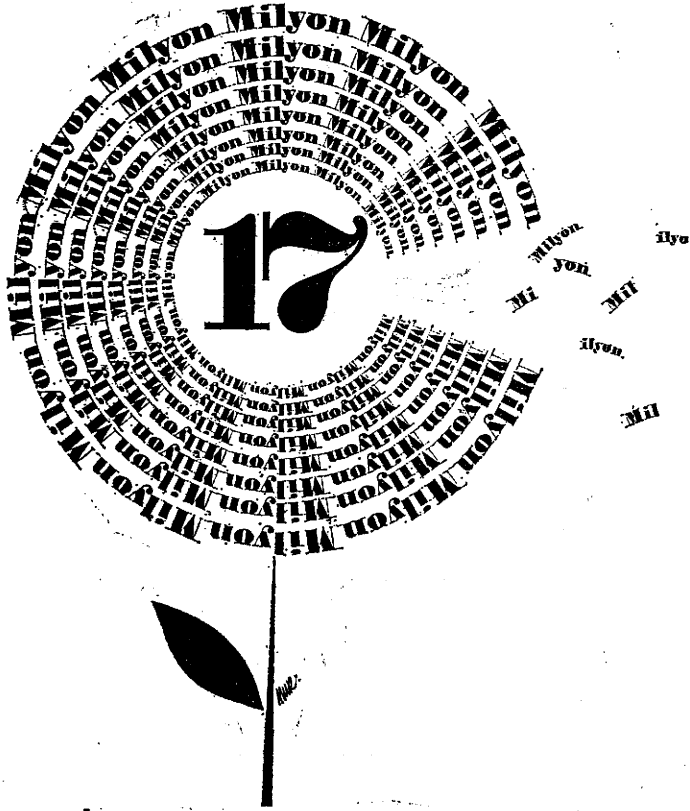


1968 YILINDA



MİLYONLARDAN BİR DEMET

T.C. ZİRAAT BANKASI

(Basın : 10185 - 65)

8 Ağustos 1968

TÜRK FOLKLOR ARASTIRMALARI

HAZİRAN 1968

İÇİNDEKİLER :

Eski Bir Gaziantep Salnamesi	Şakir Sabri YENER
Damat İbrahim Paşa Türküsü	Cahit ÖZTELLİ
Tabak Dede Menkıbesi	Bahir GÜNER
Karaçay Folkloru	Osman SAYGI
Bolvadin Yemekleri	Dr. Muammer Kemal ÖZERLİN
Sır Kâtibi Aşık Necip	Mahmut İŞİTMAN
Naldöken'de Yılın Sayılı Günleri	Rıza YETİŞEN
Karacaali Köyünde Mezar Taşları	Ali Rıza ÖNDER
California Üniversitesi "Aman Halk Dansları Derneği" — Folklor Alıştırma Kursu — Türk - Amerikan Üni. Derneği Folklor Gecesi — T. Folklor Kurumu'nun Ankara Gösterileri — Taeschner, Erixon ve Heyd Öldü Bora HİNÇER	
Sivas'ta Baca Pihâvi	İhsan KOTURMAN
Bir Elâzığ Masah: Üç Turunçlar	Nebahat ÇETİN

BİZE GELEN KİTAPLAR

SAYI : 227

KURUŞ : 100

İSTANBUL'DA AYDA BİR DEFA ÇIKAR HALK KÜLTÜRÜ DERGİSİ

後
邊
街
香
港

Anlamadığınız
dilde yazılı
bir evrakı
nasıl
imzalamazsanız

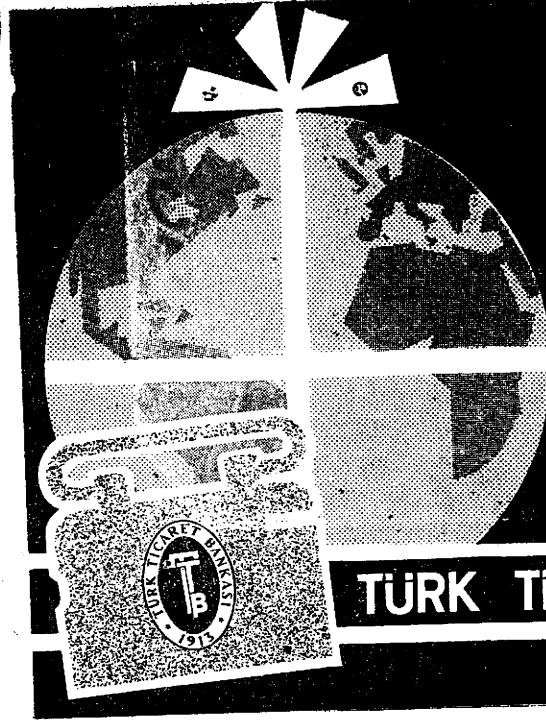
...
güvenmediğiniz
bir malı da
satın
almayınız

Arçelik memleketimizde mevcut on beşe yakın markanın
toplamından fazla satılan tek markadır
Arçelik'e gösterilen bu güven size de güven verecektir.

ARÇELİK

saadetinizin anahtarıdır

(Yeni Ajans : 2956 - 61)



Memleket içindeki
Bankacılık hizmetleriniz
kadar
MEMLEKET DIŞI
BANKA İŞLERİNİZ
için de

TÜRK TİCARET BANKASI
EMRİNİZDEDİR

TÜRK TİCARET BANKASI

KÜLTÜR YAYIN 9

(Folklor : 62)



(Basın : 25430 - 63)

Algo

TABLET

Soğuk algınlığı hastalıklarında,
gripte ateşli enfeksiyon hastalık-
larında, sıyatik, bel ağrıları, nik-
ris ağrılarında, romatizma ve nev-
raljil hastalıklarında ağrı dindiri-
ci olarak kullanılan bir tedavi ila-
cıdır.

Emin ve erken tesiri ile temayüz-
eden ALGO baş, diş, nezle ile tür-
lü sebeplerden doğan ağrılar, mig-
ren ve adet sancılarında umumiyet-
le kullanılır.

ALGO
LOKMAN müstahzarıdır.

(Folklor : 64)

TÜRK FOLKLOR ARASTIRMALARI

KURULUŞU : AGUSTOS 1949

AYDA BİR DEFA İSTANBUL'DA ÇIKAR HALKBİLGİSİ DERGİSİ

SAHİBİ : İHSAN HİNÇER

No. 227

HAZİRAN 1968

YIL : 19 — CİLT : 11

Eski Bir Gaziantep Salmamesi

Yazan : Şakir Sabri YENER

Osmanlılar devrinde Yılbaşı, her yılın mart ayının birinci günüydü. O gün her ilin valiliklerince, önceden hazırlanmış, bir sâlname vilâyet matbaalarında bastırılır, o il ve ilçelerin resmî dairelerine birer nüsha gönderilirdi. Bunlar şimdiki Resmî Gazete gibi, dergi biçiminde olurlardı.

Bu sâlnamelerde o ilde her alandaki bir yıllık imar hareketleri, geçen yıla oranla bir yıllık gelişmeler ve o ilin tarihine, coğrafyasına, folkloruna, sanat, ticaret ve ziraatına ait bilgiler yer alırdı.

Bundan on yıl önce memleketim Gaziantep'in bazı özel kitaplıklarındaki yazma kitaplar üzerinde incelemeler yaptığım sıralarda elime, yukarıda sözünü ettiğim il sâlnameleri niteliğinde bir "Antep sâlnamesi" geçti. Dergi biçiminde değil de kitap şeklindeki bu yıllığı, Gaziantep'in kültürlü ailelerinden Hasırcıoğlu ailesine mensup, merhum Mustafa Fehim Efendinin kitaplığında buldum. Fehim Efendinin kendi eseri ve kendi el yazması olan bu sâlname, bundan 100 yıl önceki Antep ilçesini her yönüyle : binaları, nüfusu, tapınakları, okulları, folkloru, ticareti, ziraatı, kültürel ve ekonomik durumu, hülâsa her şeyi ile bize tanıtan bir sâlname ve bir folklor kitabıydı. Onun için Mustafa Fehim Efendi'ye Gaziantep'in ilk folklor ustası demek de yerinde bir deyiş olsa gerek.

O zaman Antep'te resmî bir dairede müdür veya memur olan bu zat boş durmamış, resmî çalışma saatları dışında kalan ve istirahatı için olan vakitlerini de değerlendir-

dirmiş, Antep hakkında resmî rakamlara dayanan bütün istatistikî bilgileri toplamış, vilâyet sâlnamelerine meydan okurcasına dört başı mamur bir ilçe sâlnamesi, ve Gaziantep'li folklor meraklıları için Antep'in bir asır önceki geçmişine ışık tutan mükemmel bir "yıllık" ı meydana getirmiş. Ama ne yazık ki, bastırıp yayınlamamıştır.

Merhumun hâlâ Gaziantep'te yaşayan oğlu Ahmet Tüzün, 1966 yılında babası Fehim Efendiden kalan 400 cilt yazma kitabını Gaziantep müzesine bağışladı. Bu Antep yıllığı da şimdi belki o kitaplarla birlikte Antep müzesine intikal etmiştir, ya da Ahmet Tüzün Beyin elindedir.

Ben bu yıllık üzerinde daha fazla durmayacağım. Asıl amacım o yıllıktaki, Ebül-fidâ'nın olduğunu sandığım Arapça "Ma-arif-ül - Bilâd" adlı kitaptan alınıp, Arapça ibaresile yıllığa aktarılan "Antep" mad-desi yazısıdır.

Kitabın müellifi (yazarı) Türkçesi : "memleketler bilgileri" demek olan "Ma-arif-ül - Bilâd" ında, önce Antep kelimesinin nasıl okunacağını eski Arap harflerile lûgat kitabı yazarların usulüyle tanımlıyor ve kelimenin : "Aynitap" diye okunması gerektiği yargısına vardıldıktan sonra Aynitap'ı anlatmaya başlıyor.

Şimdi bu Arapça ibarenin Türkçesini okurlarıma sunuyorum :

"Aynitap, güzel, büyük bir beldedir. Kay üzerine yapılmış muhteşem bir kalesi var. Kalenin büyük taşlarla yapılmış müstahkem burçlarının taşları beyazdır. Aynı-



Sayın öğrenci; sizde bu ikramiyeyi kazanabilmek için Türkiye Vakıflar Bankasında en az vadeli ve 500 liralık bir hesap açtırınız.

Her ay
75 öğrenciye
2 sene müddet ile
250 Lira Burs

Türkiye Vakıflar Bankası

tab'in bostanları, bağları, sayılamıyacak kadar çok meyva ağaçları, billur gibi nehirleri var. Üzüm, erik, elma, kayısı, zerdali, incas gibi meyvaları, domates gibi sebzeleri o kadar çok ki yerli halkı idare ettikten başka fazlası da Halep'e götürülüp satılır. Geniş ve zengin çarşıları var. Civar memleketlerden tüccarlar gelirler, bu çarşılardan mal alıp götürürler, kendi memleketlerinde satarlar.

Aynıtıp, Halebe, Rumkaleye (Halfetiye) Behesna'ya (Besni'ye) üçer konak mesafededir. Bizim zamanımızda 9 cami, 123 mescit, 20 ye yakın hamam var. Aynıtıp'ta ünlü âlimler yetişmiştir. Meselâ : Şeyh Ali-Yül - Muîni, Fakıyh Mevlânâ Alâeddin Ali, Şeyh Cibril - ül - Usûli, Şeyh Mikâil - ül - Furûî, Şeyh Zünnûn, Şeyh İbnizzahid - il - Maakûli, Şeyh Hayreddin, Şeyh Cârullah, Şeyh İlyas, Şeyh Fakıyh Durmuş ve başkaları gibi. Hepisine Allah rahmet etsin!

Aynıtıp hakkındaki tevâtüre (yaygın söylentiye) göre Aynıtıp'ta hiç akrep bulunmazmış, akrebi bilen, gören bir kimseye de rastlanmazmış. Daha yaygın bir söylentiye göre Aynıtıp Müslümanların kalesi imiş. Civar köylerden, şehir ve kasabalardan gelirler, Aynıtıp'ın toprağın dan alırlar, götürürler, evlerinin bir yerine saçarlarmış. O evdeki akrepler bu topraktan korkup kaçarlarmış.

Aynıtıp bir zamanlar Efrençî (Firenk) Coslin'in (Jüslen) elindeydi. Nureddin Şehit onun elindeki bütün memleketleri ve bunlar arasında Aynıtıp'ı da fethetti. Jüslen'i de esir edip öldürdü. Aynıtıp'ı imar ve burada Müslümanları iskân etti, şehrin idaresini de oğluna bıraktı. Oğlu öldükten sonra şehri, Zâhir oğlu Melik Aziz Mehmet hesabına, Tuğrillzzahiri teslim aldı. O da Melik Zâhir oğlu Melik Ahmed'e teslim etti. Bu zat, kalede güzel binalar, altın yaldız taş mermer köşkler yaptırdı. Bir takım binalarda çeşitli ve yumuşak taşlar da kullandırdı. Şehri birçok bostanlarla, meyva ağaçlarıyla imar etti. Şehirde evsizlere güzel evler yaptırdı, verdi. o zaman bu şehre "Küçük Şam" derlerdi.

Allah her şeyi en iyi bilendir.

"Maarif-ül-Bilâd'dan"

★ ★ ★

Eb-ül-Fida Hicri 732 tarihinde Suriye'deki "Hama" şehrinde vefat etmiştir. Ünlü

Bize gelen KİTAPLAR

● Franz KAFKA - Arif GELEN : "Dâvâ". Roman, Varlık Büyük Eserler Kitaplığı : 130. 17 x 12 boyunda, 328 sayfa 8 L.

● Anton ÇEHOV - Ergin ALTAY : "Besleme". Hikâyeler, Varlık Büyük Eserler Kitaplığı : 131. 17 x 12 boyunda, 172 sayfa, 4 lira.

● Tahsin YÜCEL : "Dil Devrimi". Dil devrimine inanan ve karşı olanların görüşleri ele alınmaktadır. Varlık Faydalı Kitaplar : 81. 17 x 12 boyunda, 168 sayfa, 5 lira.

● Paul NAUDON - Samih TIRYAKI-OĞLU : "Tarihte ve Günümüzde Masonluk". Varlık Faydalı Kitaplar : 82. 17 x 12 boyunda, 208 sayfa, 5 lira.

● Agâh Sırrı LEVEND : "Ali Şir Neva". IV. Cilt, Divanlar ile Hamse Dışındaki Eserler, Türk Dil Kurumu Yayınları, Sayı : 253. 24 x 17 boyunda, VIII + 312 + IV sayfa, 30 lira.

● A. DİLAÇAR : "Dil, Diller ve Dilcilik". Bütün dillerin incelenmesi, dilciliğin tarihçesi, dört büyük yabancı dilcinin görüşleri, bibliyografya, dizin, ayrıca ek olarak Türk dil ve lehçeleri hakkında büyük bir plân. Türk Dil Kurumu Yayınları, Sayı : 263. 24 x 17 boyunda, XII + 350 sayfa 30 lira.

bir Arap bilgini ve bir devlet adamıdır. "Takvim-ül-Büldan = Memleketlerin Takvimi" adlı meşhur kitap da onun eseridir.

Eski cep defterimden birine "Maarif-ül-Bilâd" adlı kitabın da Eb-ül-Fida'nın eseri olduğunu yazmışım, ama nereden alıp yazdığını göstermemişim. Her halde bir kitapta görüp yazmışım. Ankarada millî kütüphaneden, Türk Tarih Kurumu Kitaplığından ve öbür kütüphanelerin hepsinden "Maarif-ül-Bilâd" kitabını aradım, bulamadım. Yetkililerden sordum, bilemediler. Bu kitabı bilenlerin bilimsel bir yazı ile bize tanıtılmalarını rica ederim. Aksi takdirde kitap adının "Gaziantep Yılığ" nda yanlış iktibas edildiğine hütmetmek icap ediyor.

Damat İbrahim Paşa Türküsü

Yazan : Cahit ÖZTELLİ

Bundan önceki bir yazımda (T. F. Araştırmaları, c. 9, sayı 186) Lâle Devrinin ünlü Sadrazamı Nevşehirli İbrahim Paşa için, öldürüldüğü zaman söylenmiş bir türkü yayınlamıştım. O yazımda şöyle demiştim : "Tarihler, Lâle Devrine son veren Patrona ayaklanmasında bu devir ve Sadrazam İbrahim Paşanın öldürülmesi karşısında halkın neler düşündüğünü yazıyorlar. Bunu, biz ancak bir halk türküsünde buluyoruz."

O yazı ile Yakup Zade adlı bir halk şairinin türküsünü vermiştim. Bu türküde İbrahim Paşanın halk ve saray çevresince ne kadar çok sevildiğini, onun gibi vezirin "Ne gelmiştir, ne gelecek" bağlama mısraı ile ortaya konmuştur. Gerçekten, İbrahim Paşanın sadareti süresince halk rahat etmiş, Paşa savaşı sevmediği için sefer açmaktan son derecede kaçınmış, bayındırlık işlerine çok önem vermiş, kendi servetini de bu yolda harcamıştır. On üç yıl süren bu dönemde halk rahat etmiştir. Onun için o türküde şöyle bir beyit te vardır : "İbrahim Paşanın günleri - Ne gelmiştir ne gelecek". Gerçekten de ondan sonra o günler gibi rahat günler gelmedi.

Şimdi yayınlayacağımız türkü İbrahim Paşanın ağzından söylenmiştir. Türküyü söyleyen adını vermemiştir. Öyle anlaşılıyor ki, Patrona iktidarının sürdüğü sırada söylenmiştir. Bunun için kendini gizlemek durumunda kalmıştır. Bunu da olağan karşılamalıdır. Birçok siyasi türkülerde de aynı saklanmayı görürüz.

Aşağıda verdiğimiz yeni türkü ile ilgili bazı tarih gerçeklerini vermek yerinde olacaktır. İbrahim Paşa Üçüncü Ahmed'in büyük kızı Fatma Sultan ile evlenmiş ve Damat sanını almıştı. Ayaklananların dayanması karşısında padişah çok sevdiği damadını boğdurup saray surlarından âsilerin önüne atmıştı. Kimse cesedi kaldıramamış, köpekler parçalamıştı. Sonunda bu parçalar toplanıp Şehzadebaşındaki kütüphanesinin bahçesine gömülmüştü.

Kendisini sevenleri çok olmakla birlikte başarılarını kiskanenlar da yok değildi.

Bunlardan birisi de türküde anılan "Müftü Efendi" idi. Ayaklanma sırasında müftünün kaçtığı da öğreniyoruz. Sadaretinin son yılında istemeyerek açmak zorunda kaldığı İran seferine türküde "Acem ile Tebriz oldu sebebi" mısraı ile dokunulmuş. Gerçekten ayaklanmaya bu sefer sebep olmuş, düşmanları elatından aleyhine kıskırtmalarda bulunmuştur. Türküde ayrıca oğlu Mehmet Paşadan söz edilmektedir. Sonunda Üçüncü Ahmet de tahttan indirilmiş ve yerine Birinci Mahmut geçmiştir. Türkünün sonunda ondan da söz edilmiştir.

Yazılı olduğu cökte türkünün üstünde şöyle yazılıdır : "Makûl Vezir-i Âzam İbrahim Paşa - Türkü". Türkü tarihi gerçeklere son derece uygun düşmektedir. Öyle anlaşılıyor ki, bundan önceki türküde olduğu gibi türküyü yakan ozan İstanbul içinde ve olayları yakından görebilecek kadar İbrahim Paşaya yakın birisidir. Şu kısa açıklamadan sonra türküyü verelim. Yalnız, şurasını yeniden tekrar edelim ki, Osmanlı tarihinde resmî tarihçiler halkın acılarını, sevinçlerini, düşüncelerini hiç bir zaman yazmak, üzerinde durmak gereğini duymamışlardır. Onlar hep sarayın çevresinde dönmüş durmuştur. Bu bakımdan tarihimizi yazarken bu eksikliği ancak halk edebiyatı, özellikle türkülerin giderebileceğini unutmamak gereklidir. Onun için ele geçen her tarihî türküyü yayınlamak edebiyat tarihçileri için bir görev olmaktadır.

Varın söylen benim Sultan Hanıma
Halim sorsun gelsin bir kez yanıma
Sultan Ahmet girdi benim kanıma
Ez(i)yet ile öldüğüme yanarım

Yandı büryan oldu eîğir kebabı
Yanıma cem ettim cümle abbabı
Acem ile Tebriz oldu sebebi
Düşmanlara kaldığına ağlarım

Perşembe gün koptu büyük galebeye
Otağlarım oldu cümle harabe
Sonra leşim götürdü bir araba
Bütün uryan olduğuma ağlarım

Evliya Menkıbeleri :

Tabak Dede Menkıbesi

Yazan : Bahir GÜRER

Bir zamanlar, Bolu'nun Göynük kazasının Hacı Abdi mahallesinde oturan ve orada tabaklık (debbağ) yapan bir eren varmış. Bu eren; öğle, ikindi, akşam ve yatış namazlarını tabakhanesinde kılar, fakat sabah namazını Mekke'de edâ edermiş.

Göynük'ün Boyacılar köyünden hacca giden bir şahıs orada parasız kalmış. Bu şahıs sağa gitmiş, sola gitmiş; ona baş vurmuş, buna baş vurmuş, fakat bir türlü dönüş için para bulamamış. Nihayet bir gün namazdan sonra namaz kıldığı câmi'in imamına derdini açmış. İmam ona :

— Hani şurada her sabah namaz kılan bir zat var ya? İşte onun eteğine sarıl, o seni istediğin yere götürür." demiş. Adam imamın dediğini yapmış ama eren buna râzı olmamış. Adam çâresizlik içinde tekrar imama danışır. İmam :

— Ona, Allah aşkına beni de götürür müsün? diyeceksin." demiş.

Adam ertesi sabah, namaz biter bitmez erenin eteğine sarılmış ve :

— Gittiğin yere Allah aşkına beni de götür." deyince, bu sefer eren bir şey diyememiş ve :

— Öyleyse eteğime sımsıkı sarıl ve gözlerini kapat." demiş.

Adam erenin dediğini yapmış. Aradan kısa bir zaman geçince, adama :

On üç sene ettim buna vezaret
Yaptım nice vakıflarla akaret
Lâyık mıdır bana bunca hakaret
İşkenceyle öldüğüme ağlarım

Sultan Ahmet etti bana bu fendi
Has(e)kiler boynuma attı kemendi
Bana sebep oldu Müftü Efendi
Anın firar ettiğine ağlarım

Varın söylen oğlum geysün karayı
Çıraklarım gitsün beni arayı
Harab oldu İskender'in sarayı
Düşmanlara kaldığına ağlarım

Yaşa Sultan Mahmut, tahtında yaşa
Fermanın işlesün dağ ile taş
Garip oldu oğlum Mehmet Paşa
Anın yetim kaldığına ağlarım



Tabak Dede Türbesi'nin bugünkü durumu

— Artık gözlerini açabilirsin", demiş. Adam gözlerini açınca bir de ne görsün! Boyacılar köyünün hemen yanında değil mi?!

★ ★ ★

Bu hâdise olup bittikten sonra aradan bir hafta geçmiş. Adam bir gün Göynük pazarına gitmiş. Pazarı gezerken bu arada Tabak Dede'yi de tabakhanesinde görmüş. Ertesi hafta tekrar pazara geldiğinde Tabak Dede'ye bir sepet üzüm getirmiş. Tabak Dede bu bir sepet üzümü almış, almış ama, karısına da bu arada bir kazan su kaynatmasını söylemiş. Kendisi de şimdi türbesinin bulunduğu yere mezarını kazmış. Bütün bu işleri bitirdikten sonra da Hak-kın rahmetine kavuşmuş.

Eskişehir Dolaylarından :

Karaçay Folkloru

Yazan : Osman SAYGI

Atlanayık uzak colğa
Minçi toru atinga

Tengle minip atlarına
Uzak colğa keterge
Salam verip kartlarına
Din kazavat eterge

Ay canıp çıkkan edi
Culdzla da cıltıray
"Sav köreyim babam" dedi
Kart anam da kalıray

Anam canım canım sencibama
Sürt cılamuklarıyı
Din kazavatğa barama
İzleme kabırımı

Meni kabarım bollukdu
Keng tüzlede tavlada
Korkma anam kalmaz kanım
Bir tamçıda cavlağa

Bugünkü Türkçesi şöyledir (Savaş Türküsü) :

Kalksana Bekir arkadaşım
Gelsene böyle yanuma

Dönelim uzak yola
Binsene toru atına

Arkadaşlar binmiş atlarına
Uzak yola gitmeye
Selâm verip yaşlılara
Din savaşı yapmaya

Ay ııldayıp çıkmış idi
Yıldızlar da parlıyor
"Sağ göreyim yavrım" dedi
İhtiyar anem titriyerek.

Annem canım sen ağlama
Sil göz yaşlarımı
Din savaşına gidiyorum
Arama mezarımı

Benim mezarım olacak
Geniş düzlerde dağlarda
Korkma anne kalmaz kanım
Bir damla da düşmanlara (1)

(1) Öğrencim, Atatürk Öğretmen Okulu öğrencisi Cevriye Korkmaz'dan alınmıştır. Cevriye, Eskişehir Çifteler, Yazlıkaya köyündendir. O. S.



**ANADOLU
BANKASI**

SİZİN ESİNİZİN
ÇOCUKLARINIZIN
KISACASI
AİLENİZİN BANKASIDIR

(Folklor : 67)

Turçu Aubekir Süylen Tongim
Kelçi bilay katıma

Bolvadin Yemekleri

Yazan : Dr. M. Kemal ÖZERGİN

1. Derlemenin konusu : Bolvadin'da yemekler,
2. Derlemenin bölgesi : Bolvadin kasa-bası,
3. Derlendiği yer ve tarih : Bolvadin, 31 Ağustos 1966,
4. Derleme şekli : Soruşturma yolu ile,
5. Bilgi verenler : Başta Ülfet Kızıltoprak (26 yaşında erkek, lâstik atölyesi sahibi) ile İbrahim Batıkhan (22 yaşında erkek, üniversite talebesi) olmak üzere birçok Bolvadinliden tesbit edilmiştir. Ancak bunların arasında tecrübeli bir hamının da bulunması imkânı elde edilemedi.

I. BAZI NOTLAR

Badılcın : başka yerlerde "patlıcan" denilen sebze.

Bici : küçük - baş hayvanın bağırsağına denir. Bundan aynı adı taşıyan et yemeği yapılır.

Deperotu : başa yerlerde "havuç" denilen sebze.

Dığan : bakır veya şimdi alüminyumdan yapılan bilinen biçimdeki uzun saplı tava. Birkaç boy olur (bk. Tava)

Dolaman : bazı yerlerde "domalan" da denilen bir mantar çeşidi.

Düğü (veya **Düyü**) : bulgurun en incesidir. Buğday çekildikten sonra, en ince elekten geçenler düğü olarak ayrılır.

Erişte : oklava ile açılmış ince hamurdan kesilmiş ensiz ve kısa parçalardır.

Eysiran : kürek biçiminde ve 20 - 25 sm. boyunda bir bıçak. Hamur kesmede ve teknedeki hamuru kazımda kullanılır.

Göce : buğdaydan yapılır. Yapılışı şöyledir : buğdayı su dolu bir kaba koyarlar ve öylece güneş altında bir hafta kadar bekletirler, sonra döğer ve çekerek.

Göveç : topraktan imal edilmiş ve pişirilmiş, 30 sm. kadar genişliğinde bir kaptır. Kapaksızdır.

Gumpil : başka yerlerde "patates" denilen sebze.

Guşano : yuvarlak biçimde, yüksek kenarlı, iki yandan kulplu, bakırdan yapılmış büyükçe bir sahandır. Daha çok kapaksız-

dır. Kalaylı kullanılır. İçinde yağ eritilir. **Haşgeş yağı** : bilinen haşhaş yağıdır. Bolvadin'da yemeklere hemen sadece bu yağ katılır.

Hevik : topraktan yapılmış ve fırında pişirilmiş, 35 - 45 sm. yüksekliğinde, geniş ağızlı bir testi biçiminde, ve iki yanından kulplu bir kaptır.

İlibada : İstanbul'da "labada" denilen sebze. Su kenarlarında biter. İri yapraklı, tadı az ekşi ve yeşil renklidir.

Kelek : olmamış kavuna denir.

Kelem : başka yerlerde "lâhana" denen sebze.

Kestirme : pişirilen tatlı için, kaynayan suda eritilmiş şeker.

Loby : başka yerlerde "kuru fasulye" denilen kuru sebze.

Otaşı : bir çeşit sebzedir. Boz renklidir. Yaprakları, ispanağinkinden daha küçük, fakat daha çoktur.

Tava : Toprakdan imal edilip, pişirilmiş bir kaptır. Yuvarlak biçimde, iki tarafından kulplu ve kapaklıdır. (bk. Dığan)

Topalak : başka yerlerde "domates" denilen sebze.

II. YEMEKLER

A. Çorbalar

1. **Bamy** çorbası.
2. **Dutmaç** çorbası : un kavru olarak hazırlanır.
3. **Erişte** çorbası : hamurdan kesme erişte ile pişirilir.
4. **Mercimek** çorbası :
5. **Pirinç** çorbası.
6. **Sakala sarkan** çorbası : oklava ile açılmış hamurdan çok ince ve uzun (makarna gibi) parçalar kesilir. Buna yine ince kuyulmuş soğan ile yeşil mercimek katılarak pişirilir. Tabii çok suludur.
7. **Tarhana** çorbası :
8. **Tavuklu** çorba : tavuk (yahut ördek, kaz) eti ile hazırlanır. Üstüne limon da sıkılır. "Arabaşı" ile yenmesi âdettir.
9. **Un** çorbası : Dutmaç'ın aksine, un kavrulmadan hazırlanır.
10. **Yayla** çorbası : bilinen şekilde yoğurtla pişirilir.

ARAŞTIRMALARI

B. Et yemekleri

1. **Bici** : kıyma et ile düğü karışımı bici'ye doldurulur ve sonra ağız dikilir. Suda haşlanarak pişirilir.

2. **Çullama** : yoğurulu hazırlanan et köftesi, yumurta katılmış sulu bir hamura bulanarak kızartılır.

3. **Et yuvalağı** : kıyma et, düğü, kıyılmış soğan ve maydanoz karıştırılır ve yoğurulu. Bundan küçük parçalar alınarak elde yuvarlanıp toprak yapılır. Başka yerlerde, bu yemeğe "maydanozlu köfte" derler.

4. **Fırın göveç** : göveçe bol et, biraz soğan ve sivri biber konur. Fırında pişirilir.

5. **Gumbur** : Biciye bol baharatlı kıyma et doldurularak hazırlanır. Başka yerlerde "sucuk" denir.

Kapama : bk. Vurma bütün et.

6. **Kavurma** : iki türlü hazırlanır. Biri günde yemek içindir. Kıyma et diğanda kavrulur. Diğeri kışlık olarak yapılır. Et, tuzu biraz fazla konarak, kavrulur ve te-nekeye basılır.

7. **Kıymalı yumurta**.

8. **Kuzu çevirme**.

9. **Sura dolması** : koyun veya erkekçi boşluğundan çıkarılan ete, pirinç doldurulur. Bunlar bir tepsiye dizilerek ocağa konur.

10. **Şiş kebabı** : bilinen biraz farklıdır. Şimdi Bolvadin'da bile pek bilinmiyor. Çok iri et parçaları bir şişe geçirilir ve bu da 5 - 6 saat süre ile ateş üzerinde ağır - ağır çevrilerek kızartılır.

11. **Tas kebabı** : çok yerde olduğu gibi iki türlü yapılır. Biri sâde, diğeri pilâvlı tas kebabı'dır.

12. **Vurma bütün et** : buna "kapama" da denir. Tas kebabına benzer. Ancak etleri biraz büyükçe ve kemikli parçalardır. Bu da iki türlü yapılır. Biri sâde olanı, öteki pilâvlıdır.

C. Balık yemekleri

Bolvadin'da yenilenler, kasabanın yakınındaki Eber gölü'nde tutulan tatlı su balıklarıdır. Bu gölde **Turna balığı** ile **Sazan balığı** vardır. Burada balık tutulduktan sonra, muhakkak pulları temizlenir, bir gün güneşte bırakılarak kurutulur ve bundan sonra pişirilir. Burada balıktan üç türlü yemek yapılır :

1. **Balık kızartması** : bilinen şekilde, haşhaş yağında kızartılır.

2. **Balık yemeği** : balık kızartıldıktan sonra, üzerine bol soğan ve domatesle sulu olarak hazırlanan bir salça dökülür. Hazmı ağır bir yemektir.

3. **Patlama** (veya **Patlatma**) : Balık tutulmaz, yukarıda anlatılan temizleme ameliyesi yapılmadan, pişirilen bir yemektir. Tezek yakılır. Kor hâline gelince, balık pullu olarak bu korun içine sokulur ve üzeri de yanar tezek ile örtülür. Bir zaman sonra pişen balık, hafifçe patlar ve karnından açılır. İşte böylece yenir.

D. Sebze yemekleri

(a). **Dolmalar**. Bunlar bildiği gibi, kıyma et ile pirinç veya düğü karışımının doldurulduğu sebze yemekleridir. Ancak burada dolmanın hazırlanmasında pirinç hiç kullanılmaz.

1. **Badılcın dolması**.

2. **Biber dolması**.

3. **Gabak dolması**.

4. **Gumpil dolması**.

5. **İlibada sarma**.

6. **Kelem dolması**.

7. **Soğan dolması** : irilerinden top (baş) soğan haşlanır. Ortası almır ve buraya kıyma et doldurulur.

8. **Topalak dolması**.

9. **Yaprak dolması** (veya sarması).

(b.) **Diğer sebze yemekleri**.

10. **Badılcın bastısı** : kurutulmuş patlıcandan yapılır. Daha çok etsiz olur. İçine düğü de katılır.

11. **Bakla** : taze iken kabuğu ile ve kuşbaşı etli olarak pişirilir.

Bastı : bk. Kelem bastısı.

12. **Bıkla** : bulgur veya pirinçle pişirilmiş ispanağın üzerine yumurta kırılarak hazırlanır.

13. **Dolaman** : başka yerlerde "domalan" denilen mantarın bir çeşidi ile yapılan yemektir. Kuşbaşı etli veya yumurtalı yapılır.

14. **Ispanak** : iki türlü pişirilir. Birinde ispanak, bulgur (veya pirinç) ve kuşbaşı et ile pişirilir. Yoğurtlu veya yoğurtsuz yenir. Diğer çeşidine ise "bıkla" denir (bk. Bıkla).

15. **Kelem bastısı** : buna sadece "bastı"